
WELCOME
SEARA CAFE
SEARA's
CAFE
TIME
NOTE
GREEN
TEA

マフィンの作り方

材料（カップ10コ分）

- バター……………100g
- グラニュー糖……150g
- 卵…………………2コ
- 薄力粉……………200g
- ベーキングパウダー…小さじ2
- 牛乳………………100cc

下準備

- ●オーブンを190℃に温めておく。
- ●薄力粉とベーキングパウダーをあわせて、ふるう。



1 ボウルにバターを入れてやわらかくなるまでよく混ぜる。



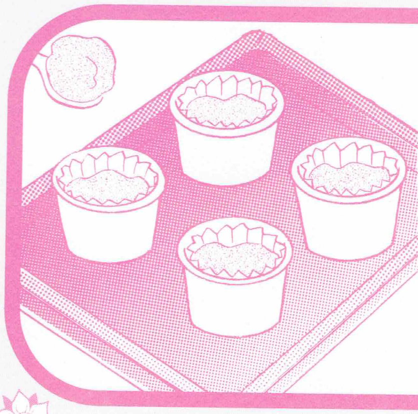
2 グラニュー糖を2回に分けて加え、よく混ぜる。



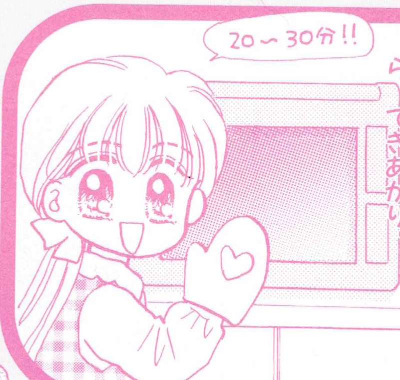
3 卵を他の器に入れてとき、2回に分けて2に加え、よく混ぜる。



4 下準備した粉類と牛乳を、それぞれ3回にわけて3に交互に加え混ぜなめらかにする。



5 4の生地を紙カップの8分目まで入れる。



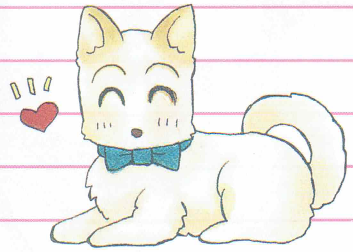
6 190℃に温めておいたオーブンに入れて、20～30分焼いたら、できあがり。

★オーブンを使うときは、ヤケドしないように注意してね。



ティータイムにぴったり!!

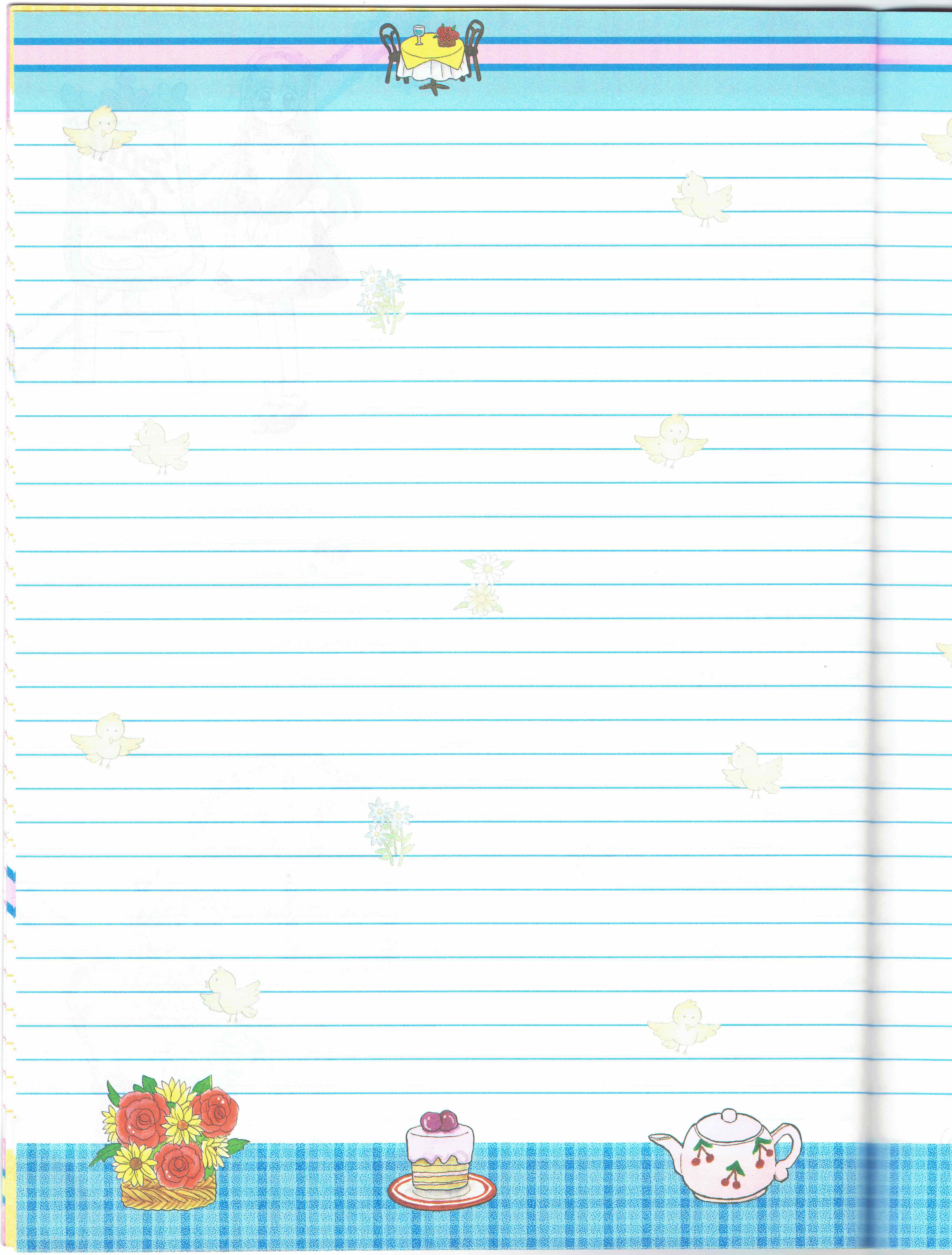
バター風味ゆたかなアメリカのお菓子。





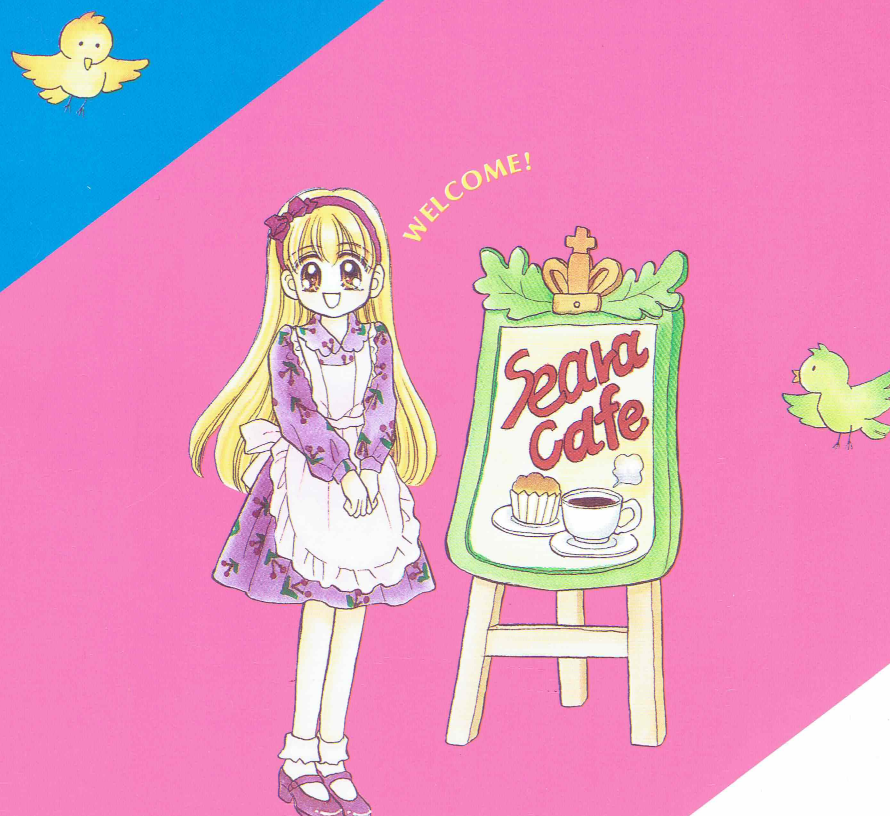



Seara Cafe






マイメモ
my memo
なまえ
じゅうしょ 〒
(　　)
でんわ
がっこう
ねん くみ ばん



せあらちゃん　カフェタイムノート
絵/椎名あゆみ